Rezept

Kornelkirschen-Konfitüre

Ein Rezept von Kornelkirschen-Konfitüre, am 28.04.2024

Zutaten

- **1** 1/2 kg Kornelkirschen
- **1** Vanilleschote
- **1 kg** Gelier Zucker 1plus1

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Kornelkirschen waschen und abtropfen lassen. In einem Topf mit 1/2 l Wasser in 5-10 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze weich kochen. Früchte und Garflüssigkeit mit einem Holzlöffel durch ein grobmaschiges Sieb oder eine »Flotte Lotte« passieren. Abkühlen lassen.

2. 1 kg Fruchtmus mit dem Gelierzucker in einem sehr großen Topf mischen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herausschaben, zu den Früchten geben. Bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständig weiterrühren.

3. Twist-off-Gläser zügig mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort verschließen.